

Kotlety schabowe z grilla z fetą

Przepis dodany przez użytkownika robaczek

Pycha potrawa

Czas przygotowania: 120 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- grube kotlety schabowe - 4 szt.
- ser feta - 8 dag
- czosnek - 2
- majeranek i tymianek - 2 łyżka(i)
- ocet winny - 1 łyżka(i)
- oliwa - 6 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Robimy marynatę. Czosnek obieramy, miażdżymy i mieszamy z oliwą, octem winnym, majerankiem i tymiankiem; przyprawiamy solą i pieprzem. Ser kroimy w słupki. Kotlety myjemy, osuszamy, nacinamy w nich kieszonki, wypełniamy je serem i spinamy wykałaczkami. Smarujemy z dwóch stron marynatą i odstawiamy na min. 2 godz. do lodówki. Pieczemy na grillu po 5 min z każdej strony. Podajemy z sałatą masłową ze świeżym ogórkiem i winegretem.

